

MANUALE DI ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE



Nome: Barbecue a GAS
Modello: BA31



Azienda: **CRUCCOLINI S.n.c.**
Indirizzo: Via Forma Nuova, 77/79 – 06063 Magione (PG)
Tel: 075 840365 - Fax: 075 8472143
E-mail: cruccolini@cruccolini.it Web: www.cruccolini.it

CE 0705



I INDICE

PAR	DESCRIZIONE
-	INDICE

Matrice di revisione del manuale istruzioni e delle sue parti

Parti del manuale		Revisione				
Indice		0.0				
Capitolo	0	0.0				
	1	0.0				
	2	0.0				
	3	0.0				
	4	0.0				
	5	0.0				
	6	0.0				
	7	0.0				
8	0.0					
Revisione Manuale di Istruzioni		0.0				
Data		10/12/2009				

INDICE

0 PREMESSE

1. [Scopo del manuale di istruzioni](#)
2. [Come leggere il manuale di istruzioni](#)
3. [Conservazione del manuale di istruzioni](#)
4. [Aggiornamento Manuale di istruzioni](#)
5. [Destinatari](#)

1 INFORMAZIONI GENERALI

1. [Dati di identificazione del costruttore](#)
2. [Dati di identificazione e targhe](#)
3. [Dichiarazioni](#)
4. [Norme di Sicurezza](#)
5. [Informazioni sull'assistenza tecnica](#)
6. [Predisposizioni carico cliente](#)

2 SICUREZZA

1. [Avvertenze generali](#)
2. [Uso previsto](#)
3. [Controindicazioni d'uso](#)
4. [Dispositivi di sicurezza](#)

3 INSTALLAZIONE

1. [Montaggio](#)
2. [Piazzamento](#)

4 DESCRIZIONE APPARECCHIO

1. [Descrizione del funzionamento](#)
2. [Cottura](#)
3. [Allaccio della bombola](#)
4. [Dimensioni](#)
5. [Condizioni ambientali](#)
6. [Dati tecnici](#)

5 MANUTENZIONE

1. [Stato di manutenzione](#)
2. [Pulizia](#)
3. [Diagnostica e ricerca guasti](#)

6 RICAMBI ACCESSORI

1. [Assistenza](#)

7 ISTRUZIONI SUPPLEMENTARI

1. [Smaltimento rifiuti](#)
2. [Messa fuori servizio](#)

8 ALLEGATI

1. [Disegni complessivi](#)

0 PREMESSE

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

1	SCOPO DEL MANUALE ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
---	---

Il presente Manuale di Istruzioni è parte integrante del barbecue a GAS ed ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per:

- La corretta sensibilizzazione degli operatori alle problematiche della sicurezza;
- La manipolazione del barbecue, disimballato in condizioni di sicurezza;
- La corretta installazione del barbecue;
- La conoscenza approfondita del suo funzionamento e dei suoi limiti;
- Il suo corretto uso in condizioni di sicurezza;
- Effettuare interventi di manutenzione, in modo corretto e sicuro;
- Smantellare il barbecue in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle norme vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente.

Le istruzioni, i disegni e la documentazione fotografica contenuti nel presente Manuale sono di natura tecnica riservata, di stretta proprietà del costruttore e non possono essere riprodotti in alcun modo, né integralmente, né parzialmente.

Il cliente ha inoltre la responsabilità di assicurarsi che, nel caso il presente documento subisca modifiche da parte del costruttore, solo le versioni aggiornate del Manuale siano effettivamente presenti nei punti di utilizzo.



0 PREMESSE

PAR	DESCRIZIONE
2	COME LEGGERE IL MANUALE DI ISTRUZIONI

Il Manuale è stato suddiviso in capitoli autonomi, contenenti indicazioni necessarie all'utilizzo del barbecue in condizioni di sicurezza.

La sequenza dei capitoli risponde alla logica temporale della vita del barbecue.

Per facilitare l'immediatezza della comprensione del testo, vengono usati termini, abbreviazioni e pittogrammi, il cui significato è indicato al par. 6.

Il Manuale di Istruzioni è costituito da una cover, un indice e da una serie di capitoli (sezioni).

Nella pagina iniziale sono riportati i dati identificativi del barbecue, la revisione del Manuale Istruzioni e, infine, una fotografia/disegno del tipo descritto, per agevolare il lettore nell'identificare il barbecue ed il relativo manuale.

A partire dalla prima pagina dell'indice, vi è la tabella di revisione del Manuale di Istruzioni e delle sue parti, che correla il livello di revisione dell'intero Manuale con quello dell'indice e dei capitoli componenti, e riporta la data di emissione dell'intero Manuale con un certo livello di revisione.

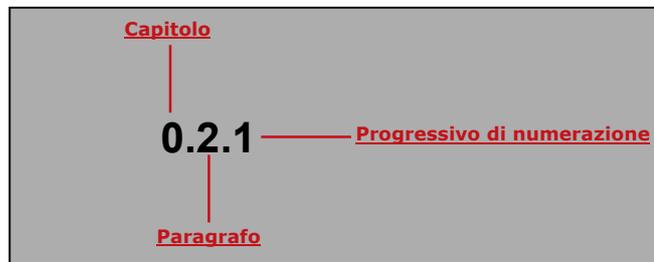
NUMERAZIONE PAGINE

Logo Azienda	Nome	Modello	Nome Capitolo	N. Capitolo	N° Revisione	N. Pagina
LOGO	NOME	MODELLO	NOME CAPITOLO	0	0.0	5/33

NUMERAZIONE FIGURE

Ogni figura è numerata progressivamente.

La numerazione è composta come segue:

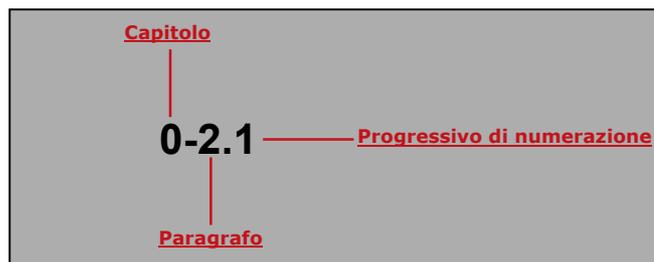


NUMERAZIONE TABELLE

Ogni tabella è numerata progressivamente.

La numerazione riparte da "1" ad ogni cambio di sezione.

La numerazione è composta come segue:



ABBREVIAZIONI

- Sez. = sezione
- Cap. = capitolo
- Par. = paragrafo
- Pag. = pagina
- Fig. = figura
- Tab. = tabella

UNITA' DI MISURA

Le unità di misura presenti sono quelle previste dal sistema internazionale (SI).

0 PREMESSE

PAR	DESCRIZIONE
3	CONSERVAZIONE DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Il Manuale di Istruzioni va conservato con cura e deve accompagnare il barbecue in tutti i passaggi di proprietà che il medesimo potrà avere nella sua vita.

La conservazione deve essere favorita maneggiandolo con cura, con le mani pulite e non depositandolo su superfici sporche.

Non debbono essere asportate, strappate o arbitrariamente modificate delle parti.

Il Manuale va archiviato in un ambiente protetto da umidità e calore e nelle prossime vicinanze del barbecue cui si riferisce.

Il costruttore, su richiesta dell'Utilizzatore, può fornire ulteriori copie del Manuale di Istruzioni.

0 PREMESSE

PAR	DESCRIZIONE
4	METODOLOGIA DI AGGIORNAMENTO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare il progetto e apportare migliorie al barbecue senza comunicarlo ai Clienti, e senza aggiornare il Manuale già consegnato all'utilizzatore.

Per altro, in caso di modifiche al barbecue, concordate con il Costruttore e che comportino la modifica di uno o più capitoli del Manuale di Istruzioni, sarà cura del costruttore inviare ai detentori del Manuale di Istruzioni coinvolti i capitoli interessati dalla modifica, con il nuovo modello di revisione globale dello stesso.

È responsabilità dell'utilizzatore, seguendo le indicazioni che accompagnano la documentazione aggiornata, sostituire in tutte le copie possedute i vecchi capitoli con i nuovi, la pagina iniziale e l'indice con quelle con il nuovo livello di revisione.



0 PREMESSE

PAR	DESCRIZIONE
5	DESTINATARI

Il Manuale in oggetto è rivolto: all'utilizzatore del barbecue in oggetto.

Si specifica che con "**OPERATORE**" si intende il personale incaricato di far funzionare, di regolare, di pulire, di eseguire la manutenzione ordinaria del barbecue.

Qualifica dei destinatari (vedi PAR. 0.6)

Il barbecue è destinato ad un uso domestico, per cui il suo uso può essere affidato a figure idonee, in particolare che:

- Abbiano compiuto la maggiore età;
- Siano fisicamente e psichicamente idonee all'utilizzo dello stesso;
- Siano state adeguatamente istruite sull'uso e sulla manutenzione tramite la lettura del presente manuale di istruzioni e tramite conoscenze tecniche di base per quanto riguarda l'utilizzo di GAS;
- Siano capaci di capire ed interpretare il manuale dell'operatore e le prescrizioni di sicurezza;
- Conoscano le procedure di emergenza e la loro attuazione;
- Abbiano capito le procedure operative definite dal Costruttore del barbecue contenute nel presente manuale.



1 INFORMAZIONI GENERALI

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

1	DATI DI IDENTIFICAZIONE DEL COSTRUTTORE
---	---

COSTRUTTORE

CRUCCOLINI S.n.c.

SEDE LEGALE – AMMINISTRATIVA

Via Forma Nuova, 77/79 - 06063 Magione (PG)

SERVIZIO POST-VENDITA/RICAMBI

Tel.: 075 840365

Fax: 075 8472143

CALL CENTER

Tel.: 075 840365

Fax: 075 8472143

CONTATTI

E-mail: cruccolini@cruccolini.it

Web: www.cruccolini.it

1 INFORMAZIONI GENERALI

PAR | DESCRIZIONE

2 DATI DI IDENTIFICAZIONE E TARGHE

Ogni barbecue è identificato da una targa CE sulla quale sono riportati in modo indelebile i dati di riferimento della stessa. La targhetta non deve mai essere rimossa. Nella targhetta sono riportati:

- il nome del produttore;
- la denominazione del barbecue;
- la portata termica nominale (Q_n);
- il numero di serie;
- le sigle dei Paesi di destinazione con la categoria d'appartenenza e le pressioni dei due gas d'alimentazione (G30=butano, G31=propano);
- I consumi in grammi/ora per entrambi i gas;
- La predisposizione corrente del barbecue;
- L'anno di apposizione marcatura;
- Il numero di certificato rilasciato dall'Ente Notificato;
- Il numero di identificazione dell'Ente Notificato scelto dal produttore per la sorveglianza (0705).

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore o i centri di assistenza citare sempre questi riferimenti.

CRUCCOLINI S.N.C. - Magione (PG)									
Mod. : BA 31	 	N° 705BU223	2009						
S/N : /									
Ch : 3,9 kW									
AL, BA, BG, CY, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LV, MK, MT, NL, NO, RO, SE, SI, UA		I3B/P	<table border="1"> <tr> <td>G30</td> <td>G31</td> </tr> <tr> <td>28-30</td> <td>28-30</td> </tr> <tr> <td></td> <td>mbar</td> </tr> </table>	G30	G31	28-30	28-30		mbar
G30	G31								
28-30	28-30								
	mbar								
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, PT, SK, TR		I3+	<table border="1"> <tr> <td>28-30</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td></td> <td>mbar</td> </tr> </table>	28-30	37		mbar		
28-30	37								
	mbar								
G30 : 283,8 g/h	3+ G30/G31 28-30/37 mbar								
G31 : 278,7 g/h									

Sul barbecue sono presenti le seguenti avvertenze di sicurezza espresse nella lingua ufficiale del Paese di destinazione:

IT	AVVERTENZE
	Usare esclusivamente all'aperto. Consultare le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Attenzione!: le parti accessibili possono raggiungere temperature elevate. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Anche sulla superficie esterna dell'imballo sono applicate due targhette che riportano l'identificazione corrente del barbecue e le due prime frasi d'avvertenza presenti nella targhetta di sicurezza applicata alla macchina; le targhette applicate sull'imballo possono essere rimosse con l'imballo stesso.

AL, BA, BG, CY, DK, EE, FI, HR, HU, IS, LT, LV, MK, MT, NL, NO, RO, SE, SI, UA	I3B/P	3B/P	G30, G31	28-30 mbar	[]
BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, PT, SK, TR	I3+	3+	G30/G31	28-30/37 mbar	[]



1 INFORMAZIONI GENERALI

PAR	DESCRIZIONE
3	DICHIARAZIONI

Il barbecue è realizzato in conformità alle Direttive Comunitarie pertinenti ed applicabili nel momento della sua immissione sul mercato.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ	
Il Costruttore	CRUCCOLINI S.n.c.
Indirizzo	Via Forma Nuova, 77/79 - 06063 Magione (PG)
DICHIARA CHE	
Apparecchio	BARBECUE A GAS
Modello	BA31
Matricola	
È CONFORME ALLE DIRETTIVE	
<ul style="list-style-type: none">90/396/CEE Direttiva del Consiglio del 29 giugno 1990, concernente il riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di apparecchi a gas.	
E SODDISFA I REQUISITI DI SICUREZZA DELLE SEGUENTI NORME TECNICHE ARMONIZZATE APPLICATE PER LA VALUTAZIONE DI CONFORMITÀ	
<ul style="list-style-type: none">EN 498EN 437	
Data	
Il titolare	

DIVIETO DI MESSA IN SERVIZIO

Non può essere messa in servizio dopo aver subito modifiche costruttive o integrazioni di altri componenti non rientranti nella ordinaria o straordinaria manutenzione senza che sia di nuovo dichiarata conforme ai requisiti delle direttive 90/396/CEE e alle altre direttive di riferimento e alle normative vigenti.

Data

Il titolare



1 INFORMAZIONI GENERALI

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

4	NORME DI SICUREZZA
---	---------------------------

Il dispositivo è stato realizzato conformemente alle **Norme Tecniche Armonizzate** sotto elencate:

EN 498	Prescrizioni per apparecchi funzionanti esclusivamente a gas di petrolio liquefatto (GPL). Barbecues per l'uso all'aperto.
EN 437	Gas di prova - Pressioni di prova - Categorie di apparecchi.

1 INFORMAZIONI GENERALI

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

5	INFORMAZIONI SULLA ASSISTENZA TECNICA
---	--

I barbecue sono coperti da garanzia, come previsto nelle condizioni generali di vendita. Se durante il periodo di validità si verificassero funzionamenti difettosi o guasti di parti, che rientrano nei casi indicati dalla garanzia, il Costruttore, dopo le opportune verifiche, provvederà alla riparazione o sostituzione delle parti difettose.

Si rammenta che interventi di modifica effettuati dall'utilizzatore, senza esplicita autorizzazione scritta del costruttore, fanno decadere la garanzia e sollevano il costruttore da qualsiasi responsabilità per danni causati da prodotto difettoso.

Ciò vale in particolare quando le suddette modifiche vengono eseguite sui dispositivi di sicurezza, degradando la loro efficacia.

Per tutti questi motivi consigliamo i nostri clienti di interpellare sempre il nostro Servizio di Assistenza.



1 INFORMAZIONI GENERALI

PAR	DESCRIZIONE
6	PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE

Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del Cliente:

- Assemblaggio/montaggio dell'apparecchio (il barbecue a GAS viene fornito all'interno del suo imballo con le zampe e ripiano inferiore smontate).
- Predisposizioni del luogo, dove il barbecue andrà utilizzato come giardini o altro comunque sempre ambienti all'aperto;
- Alimentazione tramite bombola del GAS ed allaccio tramite idonei dispositivi di seguito descritti.

Si ricorda che questo barbecue è predisposto per essere alimentato unicamente con gas di petrolio liquefatto butano (G30), propano (G31) o miscele dei due (GPL).

2 SICUREZZA

PAR	DESCRIZIONE
1	AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA



Prima di rendere operativo il barbecue a GAS leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente Manuale e seguire attentamente le indicazioni in esso riportate.

L'utilizzatore può opportunamente integrare le informazioni fornite dal costruttore con istruzioni di lavoro supplementari, ovviamente non in contrasto con quanto riportato nel presente Manuale di Istruzioni, per contribuire all'utilizzo sicuro del barbecue.

Ad esempio, si deve fare molta attenzione all'abbigliamento che indossa chiunque intervenga:

- Evitare l'uso di vestiti con appigli che possano rimanere agganciati a parti del barbecue e quindi generare una caduta o rovesciamento accidentale;
- Evitare di utilizzare cravatte o altre parti di abbigliamento svolazzanti.

È comunque indispensabile seguire diligentemente le seguenti indicazioni:

- Non lasciare incustodito il barbecue durante il funzionamento;
- Impedire l'avvicinamento di bambini al barbecue durante il suo funzionamento in modo tale da evitare il pericolo di ustioni da parte degli stessi i quali potrebbero entrare in contatto con le superfici calde del barbecue;
- Pulire il barbecue, con adeguati solventi in grado di rimuovere lo sporco e non causare danni allo stesso. È assolutamente vietato l'uso di solventi o prodotti infiammabili.

Si raccomanda di effettuare sempre tali operazioni con il barbecue a temperatura ambiente e scollegando le bombole del GAS;

- Controllare sempre lo stato di usura delle parti che non abbiano subito danni o urti in grado di causare malfunzionamenti dello stesso.



IMPORTANTE !

Il fabbricante si ritiene sollevato da ogni responsabilità per danni causati dalla macchina a persone, animali o cose in caso di:

- uso del barbecue da parte di personale non adeguatamente addestrato;
- uso improprio del barbecue;
- installazione non corretta;
- carenze della manutenzione prevista;
- modifiche o interventi non autorizzati;
- utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
- inosservanza totale o parziale delle istruzioni;
- uso contrario a normative nazionali specifiche.

PRESCRIZIONI GENERALI

Di seguito viene fatto un elenco di prescrizioni ed avvertenze generali:

- non tenere le bombole del GAS di riserva sotto al barbecue o nelle immediate vicinanze;
- non porre sostanze infiammabili all'interno del barbecue, nel piano che si trova al di sotto dello stesso o sui ripiani laterali che sono forniti come optional;
- un assemblaggio eseguito non correttamente può essere pericoloso. Seguire con attenzione le istruzioni di montaggio e di installazione contenute nel presente manuale;
- dopo un lungo periodo di inattività, e prima del riutilizzo del barbecue a GAS, verificare che non vi siano perdite di GAS e che i bruciatori non siano ostruiti. Consultare il presente manuale per eseguire correttamente le procedure.
- non utilizzare fiamme libere per rilevare perdite di GAS; usare acqua saponata o specifici agenti schiumogeni;
- non utilizzare il barbecue a GAS se gli allacciamenti del GAS non hanno una tenuta perfetta;
- eventuali materiali, sostanze, liquidi o contenitori non devono trovarsi nelle vicinanze del barbecue a GAS;
- il barbecue a GAS non deve essere utilizzato dai bambini. Le parti esposte del barbecue potrebbero essere anche molto calde. Durante l'utilizzo tenere lontano i bambini, gli anziani e le persone con ridotte capacità intellettive;
- durante il normale funzionamento, il barbecue a GAS, può essere molto caldo per cui è necessario non lasciarlo mai incustodito né eseguire degli spostamenti;
- se i bruciatori si spengono durante la cottura, chiudere tutte le valvole del GAS. Attendere 5 minuti prima di eseguire le operazioni per accendere il barbecue a GAS in modo tale da permettere la dispersione del GAS;
- non usare carbone o legna con il barbecue a GAS; non cucinare con il coperchio il quale serve solo come protezione a fine uso; non sovraccaricare i ripiani laterali forniti come accessori opzionali.
- durante il funzionamento, non chinarsi sul barbecue e non appoggiare le mani o non entrare in contatto con alcuna parte del corpo con il barbecue a GAS; può essere causa di ustioni;
- nel caso di fiammate incontrollate, spostare il cibo lontano dalle fiamme fino a che queste non siano tornate sotto controllo; è buona abitudine avviare sempre il barbecue con le parti pulite e prive di residui di grasso;
- nel caso in cui il grasso prendesse fuoco, spengere tutti i bruciatori e attendere che il fuoco si estingua;
- il barbecue a GAS deve essere periodicamente pulito come indicato nel presente manuale;
- durante le operazioni di pulizia fare attenzione a non allargare i fori del bruciatore o prese dell'aria;
- è severamente vietato convertire l'utilizzo del barbecue a GAS metano. In tal caso il costruttore non risponde di danni a cose o persone derivanti da tale utilizzo e ne fa decadere la garanzia;
- una bombola di gas arrugginita o ammaccata potrebbe essere pericolosa e deve essere fatta controllata dal proprio fornitore. È vietato utilizzare bombole con valvole danneggiate;
- anche una bombola di gas apparentemente vuota potrebbe contenere ancora gas. La bombola va trasportata e conservata tenendo conto di questo;
- in nessun caso si dovrà tentare di scollegare qualsiasi raccordo durante il funzionamento del barbecue a GAS;
- durante l'utilizzo del barbecue a GAS indossare manopole o guanti da cucina resistenti al calore; per muovere il cibo sulla griglia, impiegare forchette e spatole comunemente reperibili in commercio;
- non utilizzare il barbecue se tutte le parti sono montate in modo sbagliato. Per il corretto montaggio del barbecue seguire le istruzioni contenute nel presente capitolo;
- tenersi a distanza dalle sorgenti di accensione durante la sostituzione della bombola del GAS.

L'utilizzatore al verificarsi di una qualsiasi anomalia deve arrestare immediatamente il funzionamento del barbecue e provvedere a ripristinare il corretto funzionamento dello stesso.

Controlli e verifiche

Qualora le parti consumate o difettose non vengano tempestivamente sostituite, il costruttore non si assume alcuna responsabilità per i danni da incidenti che potrebbero derivarne.

Le verifiche devono essere effettuate da persona esperta; devono essere di tipo visivo e funzionale, con lo scopo di garantire la sicurezza ed il corretto funzionamento del barbecue.

2 SICUREZZA

PAR	DESCRIZIONE
2	USO PREVISTO

Il barbecue a GAS è stato progettato e realizzato per la cottura di cibi, spesso carne, attraverso il calore irradiato dalla pietra lavica riscaldata dalla fiamma prodotta dal bruciatore a gas posto al di sotto della pietra. Con questo tipo di barbecue è possibile usare esclusivamente GAS GPL erogato tramite un tubo in gomma munito di apposito regolatore a bassa pressione.

Il tubo in gomma deve essere fissato al regolatore e al barbecue con appositi dispositivi di fissaggio (fascette metalliche con diametro adatto al tubo flessibile).

Usare esclusivamente un regolatore di pressione e un tubo di gomma dotati dei necessari certificati di sicurezza e qualità adatti al GAS liquido GPL. La vita utile di un regolatore è di circa 10 anni. Si consiglia comunque di sostituire il regolatore prima della scadenza dei 10 anni dalla data di produzione indicata o comunque in caso di rottura o funzionamento anomalo.

Il tubo flessibile deve essere sostituito entro la scadenza naturale (la durata è generalmente di 5 anni); in caso di usura e/o rottura va sempre sostituito.

Per gli accessori necessari all'installazione di apparecchi a gas fatti funzionare sul territorio nazionale italiano, fare riferimento alle seguenti norme:

- **UNI-CIG 7140.** Apparecchi a gas per uso domestico. Tubi flessibili non metallici per allacciamento.
- **UNI-CIG 7141.** Apparecchi a gas per uso domestico Portagomma e fascette.
- **UNI-CIG 7432.** Regolatori di pressione per gas di petrolio liquefatti in bidoni per uso domestico.

Per l'installazione in altro Paese Europeo fare sempre riferimento alle norme d'installazione nazionali in vigore.



L'uso di prodotti/materiali diversi da quelli specificati dal Costruttore, che possono creare danni al barbecue e situazioni di pericolo per l'operatore e/o le persone vicine allo stesso, è considerato scorretto o improprio.

2 SICUREZZA

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

3	CONTROINDICAZIONI D'USO
---	--------------------------------

Il barbecue non deve essere utilizzato:

- Per utilizzi diversi da quelli esposti al 3.2, per usi diversi o non menzionati nel presente manuale;
- In atmosfera esplosiva, di polveri o sostanze oleose in sospensione nell'aria;
- In atmosfera a rischio d'incendio;
- Esposto alle intemperie;
- Con dispositivi di sicurezza esclusi o non funzionanti (esclusione della termocoppia);
- In luoghi diversi da quelli all'aperto.

2 SICUREZZA

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

4	DISPOSITIVI DI SICUREZZA
---	---------------------------------

Sul barbecue è installata una termocoppia in grado di arrestare il flusso di GAS nel caso in cui la fiamma si dovesse spengere.

Tale dispositivo è installato nei pressi del bruciatore ed è in grado di chiudere l'erogazione del GAS, nel caso in cui questa subisca un improvviso raffreddamento ed il rubinetto del GAS risultasse in posizione aperta.

3 INSTALLAZIONE

PAR	DESCRIZIONE
1	MONTAGGIO

Il barbecue a GAS viene fornito completamente assemblato. Per la messa in funzione è necessario soltanto provvedere al montaggio delle zampe.

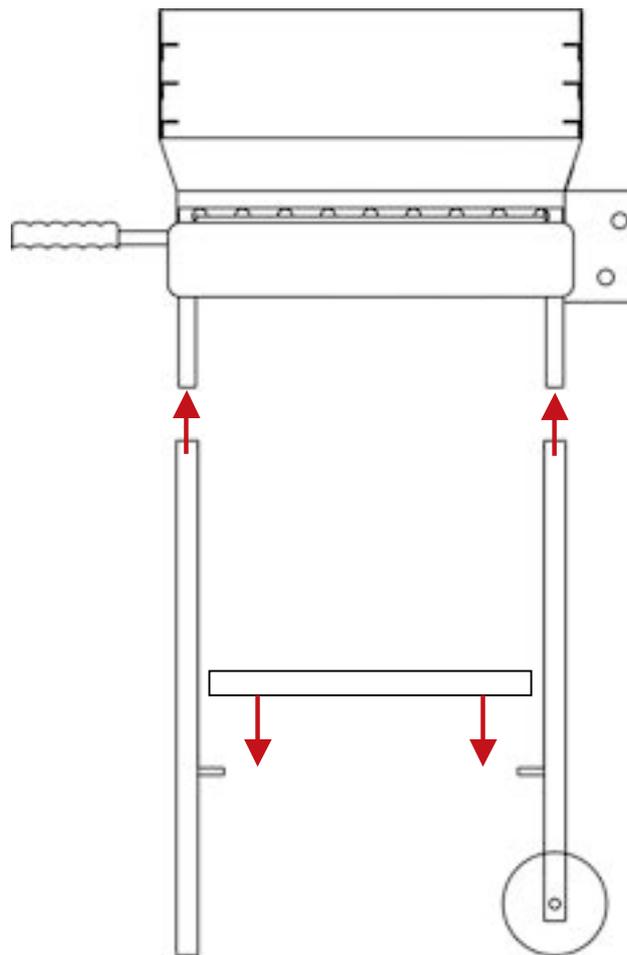
Il barbecue è dotato di due diversi tipi di zampe due fisse e due dotate di ruote.

Le due zampe fisse dovranno essere installate dalla parte dove si trovano i due manici per la movimentazione del barbecue, invece le due zampe dotate di ruota devono essere installate dal lato opposto ovvero dove si trova la scatola dei comandi.

In entrambi i casi, i cilindretti per l'appoggio del piano inferiore, dovranno essere raccolti verso l'interno (fig. 3.1.1).

Una volta inserite correttamente le zampe serrare i dadi nella parte superiore di ciascuna zampa.

Come accessori opzionali possono essere forniti i ripiani laterali ed il coperchio.



3.1.1



3 INSTALLAZIONE

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

2	PIAZZAMENTO
---	--------------------

Il barbecue a GAS dovrà essere sempre posizionato in una zona perfettamente livellata ed in grado di sopportare il peso dello stesso.

Una volta posizionato e messo in funzione è vietato eseguire alcun tipo di movimentazione dello stesso.

4 DESCRIZIONE

PAR | DESCRIZIONE

1 DESCRIZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Il barbecue a GAS oggetto del presente manuale, è un apparecchio portatile per cucinare all'aperto. Grazie a tale dispositivo è possibile grigliare, arrostitire con risultati eccezionali.

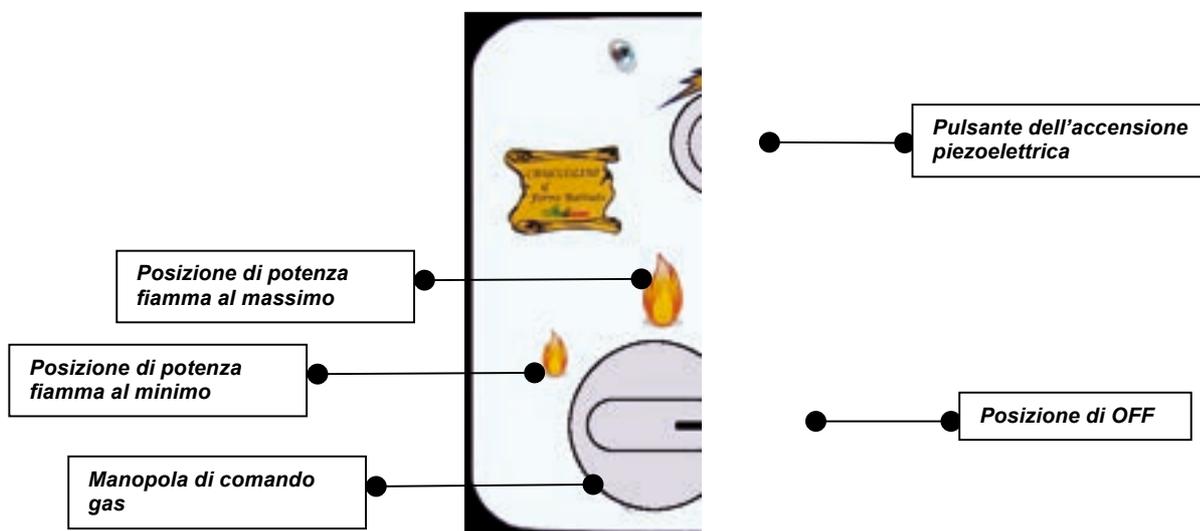
Data la caratteristica di portabilità dell'apparecchio è possibile trasportarlo in qualsiasi posizione, purché piana, all'interno di un giardino o di un qualsiasi spazio aperto.

L'uso del GAS è più veloce e consente un maggiore controllo della cottura rispetto alla carbonella.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE

Per l'accensione del bruciatore procedere nel seguente modo dopo aver controllato il conforme collegamento della bombola del gas al barbecue:

1. assicurarsi che la manopola di regolazione del bruciatore sia in posizione OFF (premere la manopola e ruotarla in senso orario fino a fine corsa);
2. aprire lentamente l'alimentazione facendo ruotare la valvola della bombola in senso antiorario;
3. premere la manopola di regolazione del bruciatore e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di portata massima (fiamma grande);
4. premere ripetutamente il pulsante di accensione. La pressione del pulsante produce una scintilla (udibile con un clic) che determina l'accensione del bruciatore;
5. rilasciare la manopola e controllare che il bruciatore sia acceso guardando attraverso i fori posti sul lato e sul retro del barbecue verificando la presenza della fiamma lungo tutto il bruciatore. Eventualmente regolare la potenza al minimo (fiamma piccola).
6. Per spegnere il bruciatore girare la manopola fino alla posizione di OFF. A fine impiego ricordarsi sempre di chiudere la valvola gas posta sulla bombola.



4.1.1

ATTENZIONE!

La manopola di regolazione del bruciatore deve essere in posizione OFF prima di aprire la valvola della bombola di GPL.

ATTENZIONE!

Non chinarsi sul barbecue aperto durante le manovre di accensione dello stesso e tenersi con il viso ed il corpo ad una distanza non inferiore a 30 cm.

**ATTENZIONE!**

Se il bruciatore non si accende ruotare la manopola di regolazione del bruciatore in posizione OFF e attendere 5 minuti per permettere al GAS di disperdersi prima di tentare nuovamente di accedere il bruciatore.

Di seguito vengono fornite una serie di raccomandazioni per l'uso del barbecue a GAS:

- le istruzioni contenute nel presente manuale vi forniranno le nozioni minime di montaggio per il barbecue a GAS. Consigliamo pertanto un'attenta lettura delle istruzioni prima dell'uso dello stesso;
- non deve essere utilizzato dai bambini i quali vanno tenuti lontani mentre è in funzione;
- non alimentare il barbecue con GAS metano essendo i suoi componenti funzionali realizzati esclusivamente per il gas GPL in bombola;
- Utilizzare bombole di GPL di capacità minima 5 kg;
- non attorcigliare il tubo flessibile di collegamento con la bombola ed evitare di sottoporlo a trazione;
- la lunghezza del tubo flessibile non deve superare i 1,50 m; controllare che il percorso del tubo flessibile sia libero e se necessario utilizzare guide per ancorarlo alle parti non surriscaldate del telaio in modo da evitare che sia d'impiccio ai movimenti dell'operatore intorno all'apparecchio.
- sostituire il tubo flessibile come previsto dalla normativa vigente nel paese di utilizzo e comunque entro la naturale data di scadenza oppure nel caso presenti evidenti segni di deterioramento;
- qualsiasi modifica apportata al dispositivo può essere causa di pericolo ed il costruttore non risponde di eventuali danni a persone o cose derivanti da tali modifiche; è del tutto vietato alterare le parti sigillate dal costruttore;
- utilizzare solamente regolatori di pressione, tubi flessibili e relative fascette di fissaggio certificate dalla normativa vigente nel Paese di destinazione.

AVVERTENZE:

- il barbecue a GAS oggetto del presente manuale è stato progettato esclusivamente per uso all'aperto e non deve mai essere utilizzato in garage, portici, verande o qualsiasi altro ambiente al chiuso;
- il barbecue a GAS oggetto del presente manuale non deve mai essere utilizzato al di sotto di tetti e tettoie costruiti in materiale infiammabile;
- non utilizzare in barbecue se si trovano materiali infiammabili nelle sue vicinanze;
- non deve essere installato all'interno di roulotte o imbarcazioni;
- durante l'utilizzo, ovvero la cottura di cibi, l'intero apparecchio si surriscalda ed è quindi necessario non lasciarlo mai incustodito;
- tenere eventuali cavi elettrici e cavi di alimentazione lontano dalle superfici calde;
- assicurarsi sempre che l'area di cottura sia libera da vapori, liquidi, materiali o contenitori infiammabili di qualsiasi tipo.
- non tenere mai la bombola di ricambio nelle vicinanze del barbecue a GAS;
- il dispositivo barbecue a GAS raggiunge temperature anche molto elevate, è necessario prestare attenzione a bambini ed anziani che potrebbero trovarsi nelle vicinanze;
- non spostare l'apparecchio quando acceso o ancora caldo;
- indossare sempre dei guanti di protezione dal calore durante l'uso del barbecue a GAS.

4 DESCRIZIONE

PAR	DESCRIZIONE
2	COTTURA

Prima di accendere il barbecue controllare che le pietre laviche siano uniformemente distribuite sulla griglia focolaio di supporto.

Per il riscaldamento delle pietre è possibile regolare la fiamma del bruciatore a seconda delle proprie esigenze.

Per esempio per scottare le carni, si suggerisce di regolare la fiamma al massimo, quindi per completare la cottura, impostare il bruciatore a **potenza ridotta**.

PRERISCALDAMENTO:

Per preriscaldare il barbecue e quindi le pietre prima della cottura dei cibi alzare la fiamma del bruciatore al massimo. Per impostare la fiamma del bruciatore agire sul rubinetto posto alla destra del piano di cottura in senso antiorario dal minimo al massimo.



ATTENZIONE!

Prima di ogni utilizzo controllare sempre che non vi siano accumuli di grasso nel vassoio di raccolta, ed eventualmente provvedere alla loro rimozione. Per effettuare tale operazione provvedere alla rimozione del vassoio estraibile e procede al lavaggio con acqua calda saponata.

COTTURA:

Cuocere i cibi sopra la griglia in dotazione con il barbecue a GAS a seconda delle proprie esigenze.

Durante la cottura è possibile regolare la temperatura agendo sul rubinetto posto alla destra del barbecue in senso antiorario dal minimo al massimo.

La griglia di cottura può essere disposta su tre livelli di altezza in corrispondenza delle tre coppie di supporti saldati all'interno del bracere.

Sulla parte sinistra della zona cottura deve essere inserito l'apposito scodellino di raccolta dei grassi liquidi che si generano durante la cottura; la leggera pendenza della griglia di cottura permette il corretto drenaggio dei grassi e la loro raccolta nello scodellino.

Terminata la cottura attendere il naturale raffreddamento del barbecue prima di procedere con qualsiasi altra operazione (spostamento o pulizia).



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi altra operazione dopo la cottura dei cibi attendere che il barbecue si raffreddi. Per pulire il barbecue non utilizzare detersivi per il forno, detersivi abrasivi, pagliette abrasive o spazzole metalliche.

4 DESCRIZIONE

PAR	DESCRIZIONE
3	ALLACCIO DELLA BOMBOLA

Dopo aver verificato che il regolatore di pressione è adatto, una volta posizionata la bombola, procedere all'allaccio della stessa nel seguente modo:

- collegare il regolatore alla bombola del GAS;
- collegare una delle due estremità del tubo flessibile al portagomma del barbecue e fissarla tramite adeguata fascetta;
- collegare la seconda estremità del tubo flessibile al regolatore di pressione e fissarla tramite adeguata fascetta;
- ruotare la manopola della bombola in senso antiorario per mettere in pressione il tubo flessibile;
- verificare che il collegamento sia corretto e che non vi siano perdite sul tubo di raccordo bagnando con una soluzione di acqua e sapone controllando che non si formino delle bolle; non usare fiamme libere per controllare le perdite;
- terminata la verifica chiudere il GAS alla fonte e ripulire gli attacchi con acqua.



ATTENZIONE!

Per il territorio nazionale italiano, il barbecue è consegnato con il portagomma già inserito nel raccordo di collegamento gas della rampa con l'interposizione di una guarnizione di tenuta in alluminio.

Il raccordo filettato della rampa è del tipo G 3/8 " Femmina ISO 228/1 per cui la tenuta si realizza non sul filetto ma sulla battuta esterna del raccordo; da qui l'esigenza d'interporre una guarnizione in alluminio dato che sigillanti quali il teflon o quelli del tipo liquido anaerobico non sono ammessi per tali accoppiamenti non permanenti.

Per gli altri Paesi fare riferimento alla tipologia di portagomma indicati nell'appendice D della norma EN 498 e nelle norme nazionali d'installazione.



ATTENZIONE!

Prima di installare la bombola, assicurarsi che questa sia chiusa come anche il rubinetto di regolazione del GAS posto alla sinistra del barbecue. Per chiudere la bombola ruotare in senso orario la sua manopola.

Per chiudere il rubinetto del gas del barbecue ruotare in senso orario fino al fine corsa in corrispondenza della tacca di riferimento posizione di chiusura (—).



ATTENZIONE!

È severamente vietato utilizzare fiamme libere per controllare eventuali perdite di GAS. Assicurarvi che, durante le procedure di verifica non vi siano fiamme o scintille nella zona circostante. La presenza di scintille o fiamme può essere causa di gravi incendi o esplosioni, con conseguenti gravi danni a persone o cose.

CONSIGLI PER UTILIZZARE IN SICUREZZA LE BOMBOLE A GAS:

Il gas liquido GPL (che significa gas di petrolio liquefatto) è un prodotto derivato della raffinazione del petrolio come la benzina ed in parte il GAS Metano. Il GPL è una miscela di idrocarburi contenente principalmente butano e propano; in condizioni di temperatura normale e pressione atmosferica esso si trova in forma gassosa. Se sottoposto a moderata pressione all'interno della bombola diventa liquido. Non appena la pressione diminuisce il liquido diventa gas.

Il GPL ha un odore simile a quello del GAS metano, è importante saperlo riconoscere per poter individuare perdite.

Il GPL ha un peso superiore a quello dell'aria. Eventuali perdite di GPL potrebbero raccogliersi a basse altezze evitandone la dispersione.

Le bombole di GPL deve essere sempre installata, trasportata e riposta in posizione verticale, evitando di farle cadere a terra.

Non lasciare o utilizzare le bombole di GPL a temperature che raggiungono i 51°C (per esempio non lasciare le bombole del GAS in macchina per intere giornate in modo particolare nei mesi più caldi dell'anno).

Utilizzare e trattare le bombole de GAS vuote con la stessa attenzione di quelle piene. Anche se nella bombola non c'è più liquido potrebbe essere rimasto del GAS in pressione. Chiudere sempre la valvola della bombola prima di scollegarla.

Non utilizzare bombole di GPL danneggiate. Le bombole di GPL ammaccate o arrugginite o con valvole danneggiate possono essere pericolose e devono essere immediatamente sostituite.

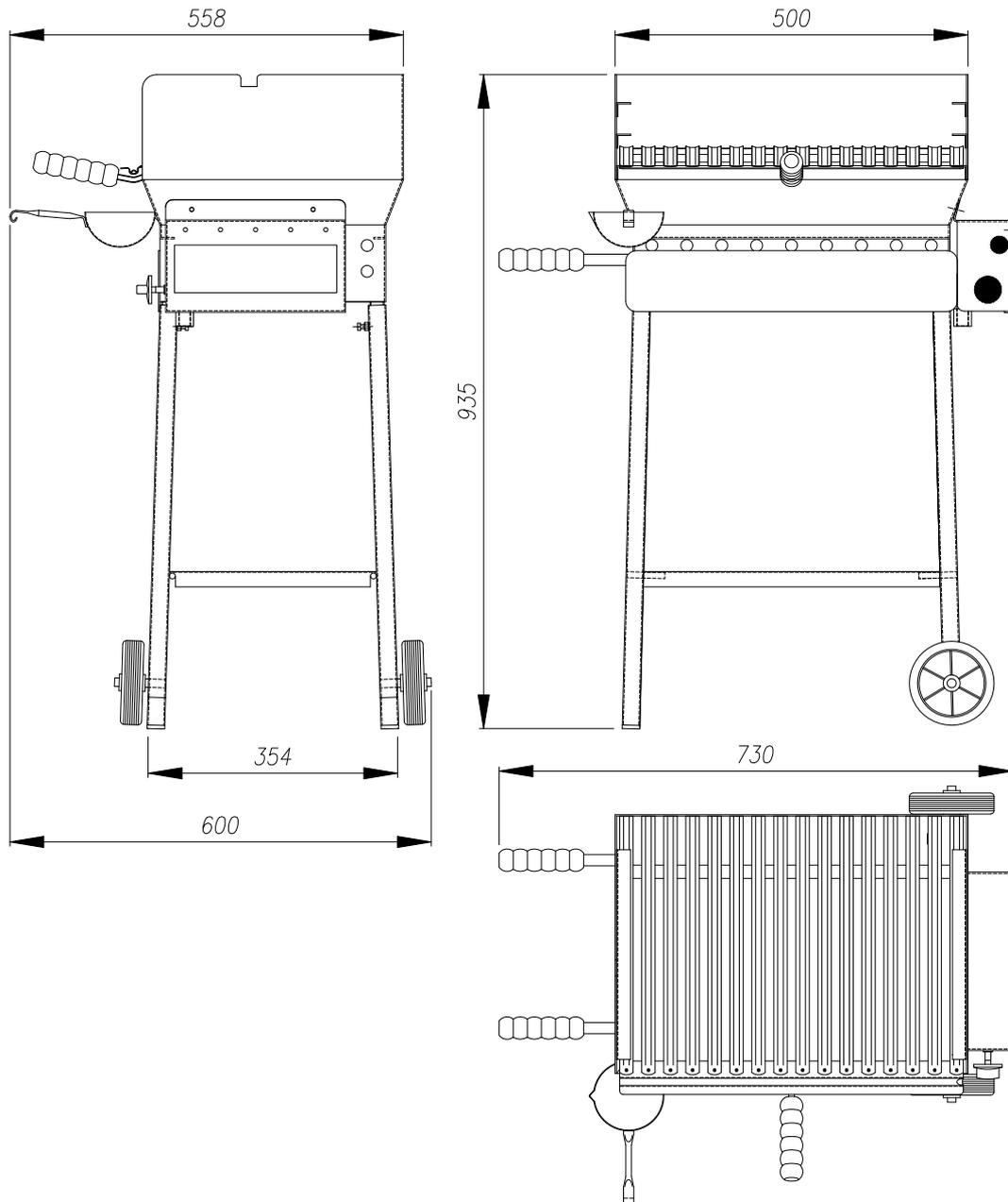
Verificare la presenza di eventuali perdite sul giunto di collegamento con la bombola di GPL ad ogni collegamento della bombola, ad esempio, effettuare il controllo ogni volta che la bombola viene riempita.

Assicurarsi che il regolatore sia stato montato con il foro di sfiato verso il basso, in modo da non raccogliere acqua. Assicurarsi che il foro non sia ostruito da sporco, grasso, insetti, ecc.

4 DESCRIZIONE

PAR	DESCRIZIONE
4	DIMENSIONI

Di seguito vengono riportati gli ingombri di massima dell'apparecchio (esclusi i ripiani laterali ed il coperchio):



4.4.1

4 DESCRIZIONE

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

5	CONDIZIONI AMBIENTALI
----------	------------------------------

Il barbecue non richiede particolari condizioni ambientali ma non deve essere messo in funzione in caso le condizioni meteorologiche non lo consentono (vento eccessivo, pioggia, etc.).

Deve essere posizionato all'esterno di edifici, garage, tettoie ecc., in modo tale da permettere la corretta aerazione e funzionamento.

Temperature ammesse da 5° a 40° C, con umidità non superiore al 50% a 40° C oppure, non superiore al 90% a 20° C.

Attenzione il barbecue a GAS non è idoneo all'impiego in ambienti con atmosfera esplosiva o corrosiva o con eccessiva presenza di polveri.

Il barbecue a GAS è idoneo per operare in ambienti che siano a:

- altitudine non superiore ai 1500 m s.l.m.;
- temperatura tra + 5° e + 40°C con temperatura media intorno ai 35°C;
- umidità relativa compresa tra il 30 e il 95%.

È vietato l'utilizzo del barbecue a GAS in ambienti che siano:

- polverosi;
- in atmosfera corrosiva;
- a rischio incendio;
- in atmosfera esplosiva.

4 DESCRIZIONE

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

6	DATI TECNICI
----------	---------------------

Di seguito vengono riportati i principali dati tecnici (riferiti all'installazione sul territorio italiano):

Portata termica nominale	3.9 kW
Portata termica al minimo	1.5 kW
Categoria	I3+
Raccordo di attacco gas	G 3/8 " Femmina ISO 228/1
Gas di alimentazione	G30 (butano) G31 (propano) Miscele G30/G31 (GPL)
Consumo di gas al massimo	G30 (butano) : 283.8 g/h G31 (propano) : 278.7 g/h
Pressione di alimentazione	G30 (butano) :30 mbar G31 (propano) :37 mbar
Diametro iniettore	95 1/100 mm
Quantità di pietre laviche	Circa 2 kg (uniformemente distribuite)

Tab. 4-6.1

5 MANUTENZIONE

PAR	DESCRIZIONE
1	STATO DI MANUTENZIONE

BRUCIATORE

Il bruciatore a GAS ed il tipo di circuito di alimentazione sono prodotti in modo tale da non richiedere alcun dispositivo di regolazione della miscela aria/gas; per garantire ciò non devono essere mai ostruiti oppure allargati i fori di aerazione nei pressi della zona di miscelazione vicino all'iniettore.

La fiamma deve avere le caratteristiche di seguito descritte:

- uniforme su tutta la lunghezza del bruciatore;
- sulle punte di tanto in tanto possono comparire guizzi di colore giallo; la polvere delle pietre e il gocciolio dei grassi di cottura può accentuare tale fenomeno;
- la base della fiammella deve essere di colore blu e diventare azzurra verso la punta del dardo.

Se si riscontrano caratteristiche diverse da quelle sopra descritte procedere alle operazioni di manutenzione del bruciatore.



ATTENZIONE!

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione sul barbecue a GAS assicurarsi che sia spento e completamente raffreddato.

PROCEDURE DI PULIZIA DEL BRUCIATORE:

- controllare ed eventualmente pulire i fori di ingresso dell'aria alla base del bruciatore;
- controllare e pulire delicatamente gli orifizi del bruciatore servendosi di un ago altro oggetto con simili caratteristiche, in modo tale da assicurarsi che i fori siano completamente liberi da occlusioni varie (polvere, grassi solidificati).



ATTENZIONE!

Durante tali operazioni assicurarsi di lasciare invariate le caratteristiche originali del barbecue ovvero non allargare i fori del bruciatore e quelli di ingresso dell'aria.

SISTEMA DI ACCENSIONE

Il sistema di accensione permette di accendere il bruciatore per mezzo di una scintilla prodotta dall'accenditore piezoelettrico a percussione e che si genera nei pressi dei fori del bruciatore da dove fuoriesce il GAS.

In caso di mancata accensione del bruciatore procedere nel seguente modo alla ricerca del guasto:

- assicurarsi che il cavo sia ben collegato sia all'accenditore che all'elettrodo di accensione;
- assicurarsi che l'elettrodo sia correttamente posizionato, ovvero posizionato nelle immediate vicinanze dei fori di uscita del GAS del bruciatore (a circa 3-4 mm);
- assicurarsi che il pulsante di accensione funzioni correttamente verificando che venga prodotta la scintilla.

5 MANUTENZIONE

PAR	DESCRIZIONE
2	PULIZIA

La pulizia del barbecue (comunque e sempre a freddo) risulta agevolata lasciandolo acceso per 15 minuti dopo ogni uso, in quanto così si riducono al minimo i residui di cibo carbonizzati.



ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di pulizia e la manutenzione devono essere effettuate quando il barbecue è freddo, con l'erogazione della bombola del GAS chiusa e con la manopola di regolazione in posizione OFF.

SUPERFICIE ESTERNA

Usare un detersivo delicato e acqua calda. Si possono usare detersivi in polvere non abrasivi per eliminare le macchie più resistenti prima di risciacquare con acqua.

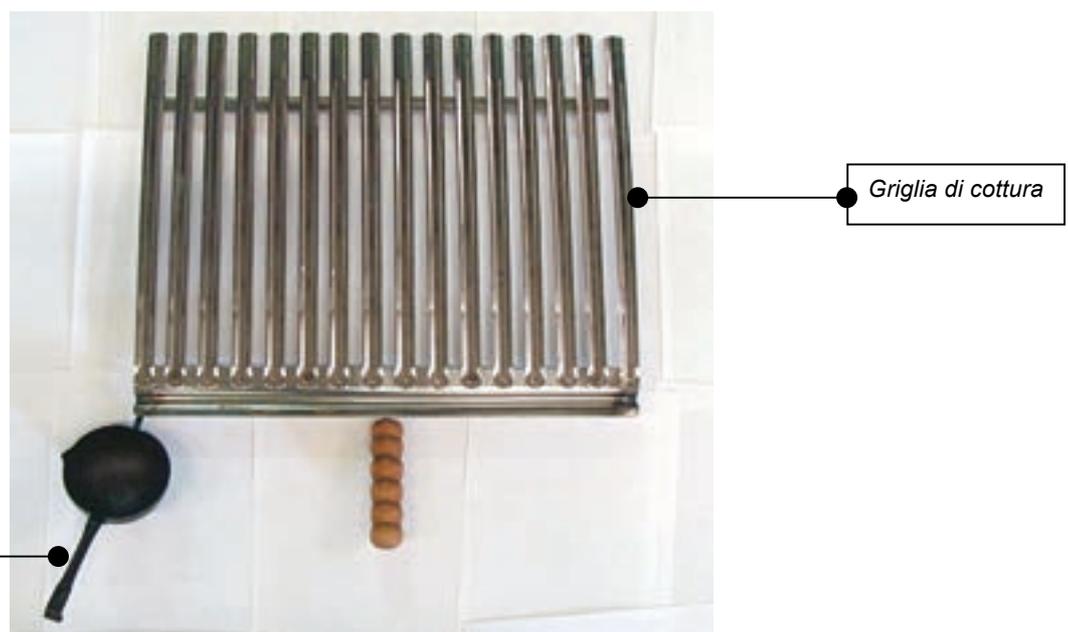
Se sulla superficie interna del barbecue, vi fossero accumuli di grasso carbonizzato, è necessario pulire a fondo con una soluzione di acqua calda e detersivo.

È strettamente **VIETATO USARE PRODOTTI PULENTI PER FORNI.**

GRIGLIA DI COTTURA

Usare una soluzione di acqua e detersivo. Si possono usare detersivi in polvere non abrasivi per eliminare le macchie più resistenti prima di risciacquare con acqua.

Una volta eseguita la pulizia la griglia per la cottura del cibo dovrebbe risultare color acciaio INOX (fig. 5.2.1).



5.2.1

GRIGLIA FOCOLAIO SUPPORTO PIETRE

Usare una soluzione di acqua e detersivo. Si possono usare detersivi in polvere non abrasivi per eliminare le macchie più resistenti prima di risciacquare con acqua.

Una volta eseguita la pulizia, la griglia focolaio di supporto pietre dovrebbe risultare di color acciaio (fig. 5.2.2).

Le pietre laviche possono essere pulite dalle incrostazioni di grasso immergendole in acqua bollente; per cucinare, esse vanno disposte asciutte in modo uniforme e a modo di mosaico sulla griglia focolaio lasciando delle fessure per la diffusione del calore prodotto dal bruciatore.



5.2.2

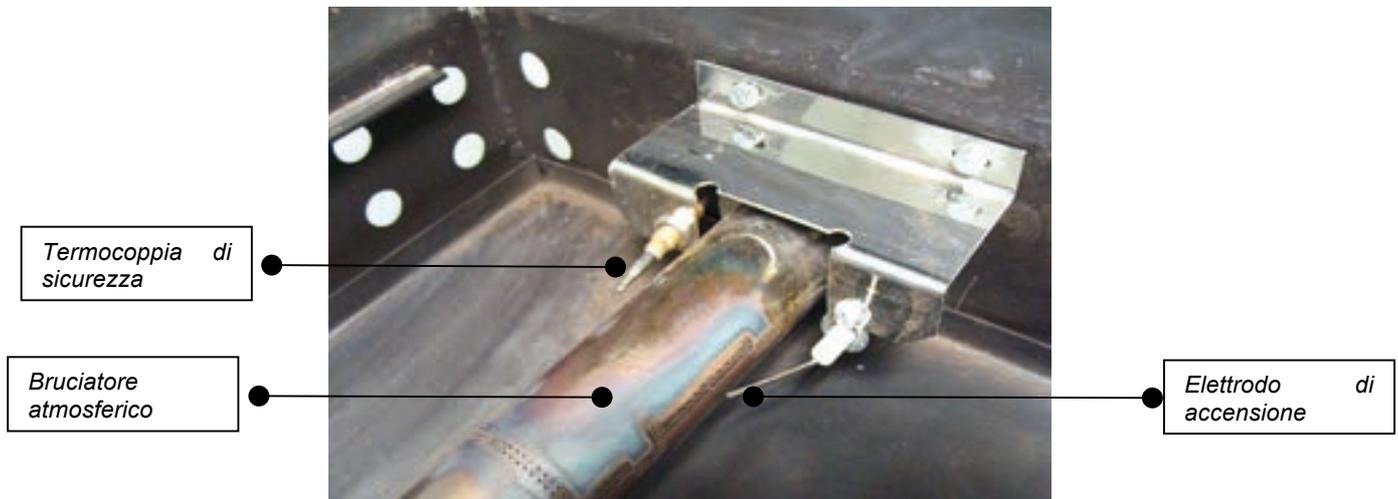
PULIZIA DEL BRUCIATORE

Posizionare la manopola di regolazione del bruciatore in posizione di OFF e scollegare la bombola.

Rimuovere la griglia cottura quella focolaio per avere accesso al bruciatore.

Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o con una pistola ad aria compressa e passare con un panno.

Pulire delicatamente tutti i fori ostruiti con uno spillo o con un fermaglio metallico aperto.



5.2.3



ATTENZIONE!

Controllare il bruciatore per individuare eventuali anomalie (incrinature, buchi fessure, ecc). in caso di danneggiamento sostituire il bruciatore con uno nuovo. Rimettere a posto il bruciatore, come si trovava originariamente.

5 MANUTENZIONE

PAR | DESCRIZIONE

3 | DIAGNOSTICA E RICERCA GUASTI

Per difetti o malfunzionamenti del barbecue a GAS non descritti nel presente Manuale si prega di rivolgersi al Costruttore.

INDIVIDUAZIONE DEI GUASTI		
Problema	Verifica	Possibile soluzione
Il bruciatore non si accende o la fiamma è debole anche in posizione di massima erogazione.	La pressione del GAS è insufficiente perché la bombola è quasi vuota.	Sostituire la bombola del GAS.
	Il tubo flessibile di allaccio del GAS è piegato o attorcigliato.	Raddrizzare il tubo flessibile.
	Il bruciatore si accende con un fiammifero.	Controllare il funzionamento del sistema di accensione (cavetto, elettrodo).
Il bruciatore si accende ma non rimane acceso in posizione di potenza massima al rilascio della manopola dopo aver atteso alcuni secondi.	La fiamma non riscalda a sufficienza la termocoppia di sicurezza collegata al rubinetto.	Verificare che la fiamma avvolga completamente la punta della termocoppia; in caso di persistente spegnimento rivolgersi al produttore o al rivenditore autorizzato.
Il bruciatore si accende ma non rimane acceso in posizione di potenza minima al rilascio della manopola dopo aver atteso alcuni secondi.	La fiamma non riscalda a sufficienza la termocoppia di sicurezza collegata al rubinetto.	Verificare che la fiamma avvolga completamente la punta della termocoppia; in caso di persistente spegnimento rivolgersi al produttore o al rivenditore autorizzato.
	La vite di by-pass del rubinetto non è regolata in modo corretto.	Rivolgersi al produttore o al rivenditore autorizzato.
Presenza di fiammate	Si sta preriscaldando il barbecue come consigliato.	Il preriscaldamento del bruciatore deve essere effettuato in posizione di massima erogazione per 15 min.
	La griglia focolaio è sporca di grasso bruciato.	Pulire accuratamente (come indicato nel capitolo relativo).
La fiamma che esce dal bruciatore è instabile. La fiamma è debole ma la manopola di regolazione della fiamma è impostata al massimo. Le fiamme non corrono per tutta la lunghezza del bruciatore.	Il bruciatore è sporco.	Pulire il bruciatore (come indicato nel capitolo relativo).
Il rubinetto è difficilmente manovrabile attraverso la manopola di regolazione del gas.	Il rubinetto necessita di essere lubrificato.	Rivolgersi al produttore o al rivenditore autorizzato.

Tab. 5-3.1

6 RICAMBI ACCESSORI

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

1	ASSISTENZA
---	------------

Per qualsiasi tipo di informazione relativa all'uso, alla manutenzione, all'installazione del barbecue a GAS, il Costruttore si considera sempre a disposizione.

Da parte del Cliente è opportuno porre i quesiti in termini chiari, con riferimenti al presente Manuale ed alle istruzioni elencate.

Operazioni diverse o non descritte nel presente manuale fanno decadere qualsiasi tipo di garanzia o assistenza da parte del costruttore.

Lo stesso vale per modifiche apportate all'apparecchio o utilizzo di gas diversi da quelli elencati o descritti nel presente manuale.

Elenco dei componenti funzionali installati nel barbecue A GAS:

Componente	Modello/codice
Bruciatore atmosferico	102.0967.00
Rubinetto gas valvolato	11115
Accenditore piezoelettrico	D102/18/1,5
Termocoppia di sicurezza	48005 L=220
Elettrodo di accensione	CANDELLA/201

Tab. 6-1.1



7 ISTRUZIONI SUPPLEMENTARI

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

1	SMALTIMENTO RIFIUTI
---	----------------------------

Sarà cura dell'utilizzatore, secondo le leggi vigenti nel proprio paese, verificare il corretto smaltimento dei rifiuti che il barbecue produce durante il funzionamento.

7 ISTRUZIONI SUPPLEMENTARI

PAR	DESCRIZIONE
-----	-------------

2	MESSA FUORI SERVIZIO
---	-----------------------------

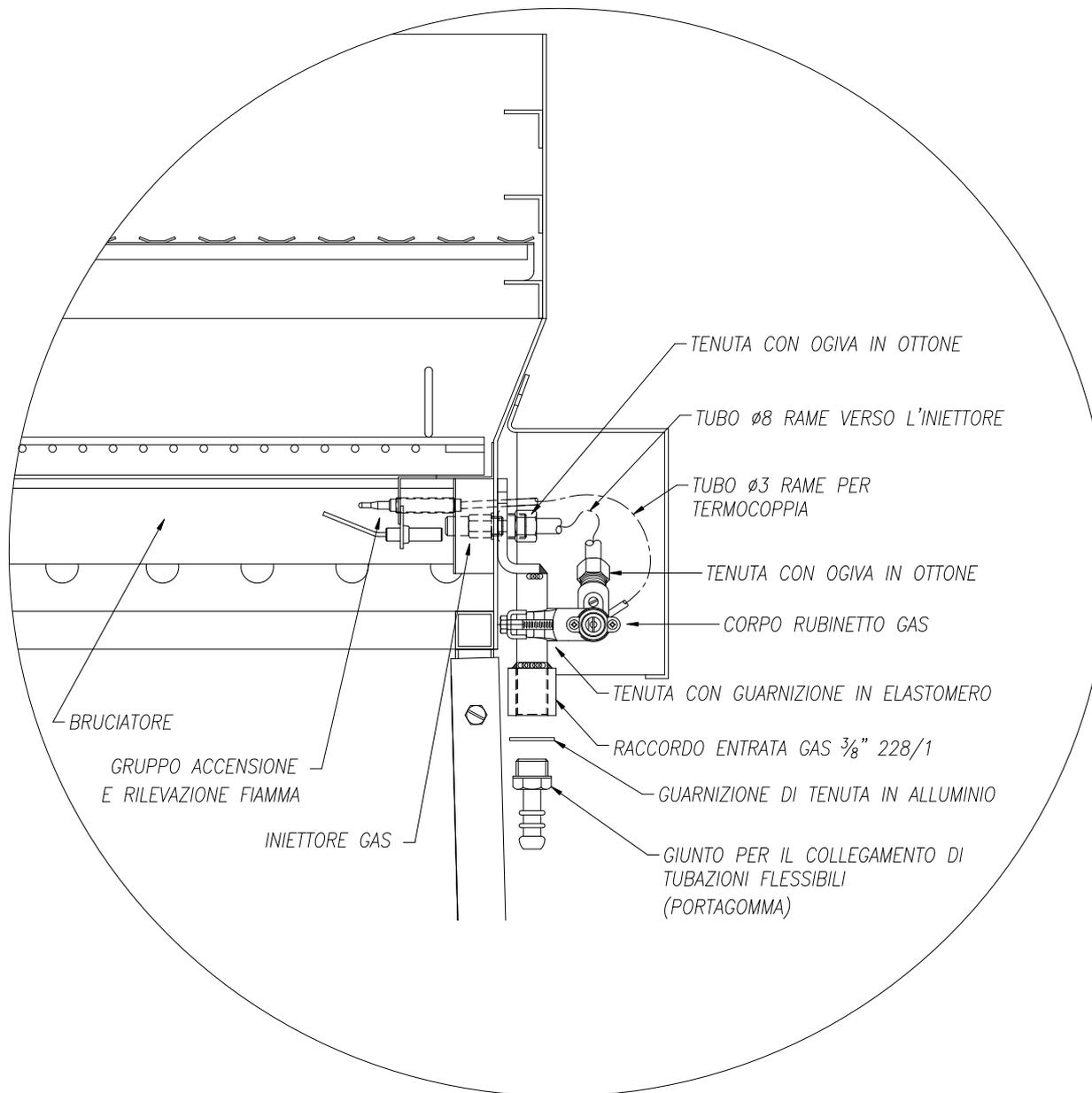
Lo stoccaggio dell'apparecchio in un locale chiuso è sicuro solo dopo aver distaccato la bombola del GAS dall'apparecchio. Se il barbecue a GAS non viene usato per un certo periodo di tempo, si consiglia di riporlo nell'imballaggio originale, all'interno di un luogo asciutto e privo di polvere.

8 ALLEGATI

PAR	DESCRIZIONE
1	DISEGNI COMPLESSIVI

Segue nel disegno sotto lo schema funzionale del circuito gas con i principali dispositivi.

Nota: il porta gomma riprodotto nel disegno è riferito al tipo conforme sul territorio nazionale italiano; per gli altri Paesi Europei, impiegare un giunto porta gomma conforme alle norme nazionali in vigore.



8.1.1